



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY DEMLEMEDE DOĞRU BİLİNER HATALAR

Çay tüketimi Türkiye'de fazlaca yaygın olarak görülebiliyor. Birçok demleme çay yöntemi bulunuyor. Uygulanan her yöntemde göre de içeceğin tadında farklılık görülebiliyor. İşte ustasından o içeceğin demlenme yöntemi...

Türkiye'de her öğünde çay tüketilebiliyor. Neredeyse her ilde sevilerek tüketilen çay, demleme yöntemlerine göre damaklarda farklı tatlar da bırakıyor. Bu nedenle çay demlerken hata yapılması, lezzetsiz bir içeceğe neden olabiliyor. Ancak doğru yöntemlerle çay demlenmesi, damaklardan silinmeyecek bir lezzet oluşturuyor.

Çay demleme esnasında önce çayın sonra kaynamış suyun koyulması hata olarak belirtiliyor. Çünkü söz konusu yöntemle çay demlenmiyor, haşlanıyor. Bu nedenle önce kaynamış su demliğe dökülür, ardından çay eklenir. Bu sayede çay demleme işlemi gerçekleşmiş olur.

Çay demleme konusunda dikkat edilmesi gereken noktalardan diğeri, suyun demliğe eklenme şeklidir. Eğer su kenardan dökülürse oksijen kaybolmasına sebebiyet verebilir. Ancak yukarıdan dökülürse kaybettiği oksijeni geri kazanabilir. Bu sayede çay daha lezzetli bir şekilde tüketilebilir.

DOĞRU ÇAY DEMLEME YÖNTEMİ

Çay demleme işlemi esnasında altta kaynayan su üstteki demliğe koyulur. Orta boy demlikler için 5 yemek kaşığı çay ilave edilmesi önerilir. Akabinde alt demliğe soğuk su ilave edilir ve suyun kaynaması beklenir. Suyun kaynama esnasında üst demlikteki çay çöker ve demlenir. Ortalama 10 dakikalık bir bekleme süresinin ardından servise hazır hale gelir.

